INVENTUM

VEILIG & VERTROUWD

GR801

GOURMET / RACLETTE

GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCTION MANUAL

Indien u aanspraak wilt maken op de **2 jaar fabrieksgarantie** verzoeken wij u contact op te nemen met de helpdesk van Inventum. Voor informatie, zie bladzijde 11.

NEDERLANDS

Klein huishoudelijke apparaten horen niet in de vuilnisbak. Breng ze naar de betreffende afval-verwerkingsafdeling van uw gemeente.

	OMSCHRIJVING VAN HET APPARAAT	PAGINA 3
1.	VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	PAGINA 3
2.	VOOR HET EERSTE GEBRUIK	PAGINA 5
3.	VOORVERWARMEN	PAGINA 5
4.	GRILLEN & RACLETTEN	PAGINA 5
5.	REINIGING & ONDERHOUD	PAGINA 5
6.	RECEPTEN RACLETTE	PAGINA 6
7.	RECEPTEN GOURMETTEN	PAGINA 6
	GARANTIE & SERVICE	PAGINA 11

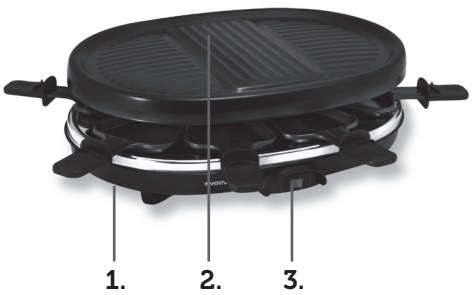
ENGLISH

Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

	DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	PAGE 7
1.	SAFETY INSTRUCTIONS	PAGE 7
2.	BEFORE FIRST USE	PAGE 9
3.	PREHEAT	PAGE 9
4.	GRILL & RACLETTE	PAGE 9
5.	CLEANING & MAINTENANCE	PAGE 9
6.	RECIPES RACLETTE	PAGE 10
7.	RECIPES GOURMET	PAGE 10
	GUARANTEE & AFTER SALES SERVICE	PAGE 11

09GR801 instructions 0913.indd 2 13-09-13 15:24:42

NEDERLANDS



1. Basis
2. Grillplaat
3. Aan/uit knop met verlichting
4. Verwarmingselement
5. Pannetje met anti-aanbaklaag - 8 stuks
6. Kunststof spatels - 8 stuks (niet afgebeeld)

1 | VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- **Let op! Vermijd het aanraken van de metalen delen, zoals de grillplaat, de pannetjes en het verwarmingselement. Deze worden heet tijdens het gebruik.**
- Plaats voor gebruik altijd de grillplaat op het verwarmingselement.
- Laat het apparaat en de grillplaat volledig afkoelen voordat u het apparaat schoonmaakt of opbergt.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Wikkel het snoer geheel af om oververhitting van het snoer te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een hittebestendige vlakke ondergrond staat. Het gebruik buitenshuis is alleen toegestaan bij droog weer.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Plaats niets op of onder het apparaat tijdens het gebruik, met uitzondering van voedsel.
- Indien u het apparaat wilt verplaatsen, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat afgekoeld is en dat de stekker uit het stopcontact is verwijderd.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, wanneer het apparaat

09GR801 instructions 0913.indd 3 13-09-13 15:24:43

niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen.

- Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen.
- Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen.
- Verlengsnoeren mogen alleen gebruikt worden indien de netspanning (zie typeplaatje) en het vermogen hetzelfde of hoger is dan van het apparaat. Gebruik altijd een goedgekeurd, geaard verlengsnoer.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- **Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.**
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.

09GR801 instructions 0913.indd 4 13-09-13 15:24:43

2 | VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak het apparaat en de losse onderdelen, zoals de grillplaat en de pannetjes (8 stuks) voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport.

Plaats het apparaat op een vlakke stabiele ondergrond die hittebestendig is.

Reinig de basis van het apparaat enkel met een licht vochtige doek en droog alles goed met een droge doek. De grillplaat en de pannetjes kunt u reinigen met warm water waaraan afwasmiddel is toegevoegd. Spoel de onderdelen goed af en maak ze goed droog.

Leg de grillplaat op het apparaat door deze op de steunen van het verwarmingselement te plaatsen. Plaats de pannetjes onder de grillplaat op het apparaat.

Vet bij het eerste gebruik de grillplaat en de pannetjes in met een beetje olie en verwijder het teveel aan olie met een stuk keukenpapier.

3 | VOORVERWARMEN

Controleer, voordat u de stekker in een geaarde wandcontactdoos steekt, of de netspanning overeenkomt met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat. Zorg ervoor dat er niemand over het snoer of eventueel het verlengsnoer kan struikelen.

Schakel het apparaat aan door de aan/uit knop in te drukken. Het controlelampje gaat branden.

Laat het apparaat ongeveer 10 minuten voorverwarmen. Na het voorverwarmen is het apparaat klaar voor gebruik.

4 | GRILLEN & RACLETTEN

Plaats de gerechten direct op de grillplaat of in een pannetje.

Het vlees, vis en dergelijke kunt u op de grillplaat grillen. Evenals groenten, champignons, stukjes bacon en dergelijke.

In de pannetjes onder de grillplaat kunt u ook een plak raclette kaas grillen of een andere snel smeltende kaas, maar u kunt er natuurlijk ook kleine pannenkoekjes of een omelet in maken.

Om ervoor te zorgen dat de anti-aanbaklaag van de grillplaat en de pannetjes niet beschadigd, moet u altijd de bijgeleverde kunststof spatels gebruiken. Gebruik geen vorken of andere metalen voorwerpen.

Bij het eerste gebruik kan het apparaat wat rook afgeven en een lichte geur verspreiden. Dit verdwijnt na korte tijd. Vermijd het aanraken van de hete oppervlakken tijdens het bakken.

Laat het voedsel altijd eerst ontdooien voordat u het gaat bakken.

Als u klaar bent met bakken, drukt u met de aan/uit schakelaar het apparaat uit. Verwijder de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u de grillplaat of de pannetjes verwijdert voor reiniging.

5 | REINIGING & ONDERHOUD

Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact voor het reinigen of opbergen van het apparaat. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voor het verwijderen van de grillplaaten en de pannetjes.

Reinig de basis van het apparaat met een vochtige doek waaraan eventueel wat afwasmiddel is toegevoegd.

De grillplaat en de pannetjes kunnen afgewassen worden met heet water en een afwasmiddel.

Gebruik voor reiniging van het apparaat en de losse onderdelen nooit agressieve schoonmaak- of schuurmiddelen.

Het apparaat nooit afspoelen onder de kraan of onderdompelen in water.

Metalen spatels kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen. Gebruik dus alleen de bijgeleverde kunststof spatels. Berg het apparaat bij voorkeur op in de originele verpakking.

09GR801 instructions 0913.indd 5 13-09-13 15:24:43

6 | RACLETTE RECEPTEN

Voor het racletten adviseren wij u ongeveer 200 gram raclette kaas per persoon te gebruiken. Snijd de kaas in plakken van 3 tot 5 mm dikte en plaats de kaas in de pannetjes. Laat de kaas gedurende 5 minuten smelten. Zodra de kaas gesmolten is, kunt u deze op een bord schuiven. U kunt ook een andere snel smeltende kaas gebruiken.

Enkele ingrediënten die u kunt gebruiken voor het racletten zijn: ananas, gegrillde kip, salami, gebakken ham, tomaten, aubergine, uien, kleine stukjes aardappel en dergelijke. Plaats één of enkele van deze ingrediënten in een pannetje en plaats er een plak kaas bovenop.

Het vlees kan eerst op de grillplaat gebakken worden voordat u deze in een pannetje plaatst.

Breng het gerecht op smaak met zout en peper of andere kruiden.

Raclette met aardappels

Raclette kaas - voorgekookte aardappelschijfjes of blokjes - gebakken spekjes - gebakken champignons - eventueel wat rozemarijn

Bak de spekjes en champignons op de grillplaat. Gebruik voorgekookte aardappelschijfjes of blokjes en plaats deze in het pannetje met de spekjes en champignons. Bedek het met een plak raclette kaas en laat deze smelten. Schuif het op een bord en breng het eventueel op smaak met kruiden naar keuze.

Raclette met vis

Raclette kaas - gepelde garnalen - mosselen - zalmfilet knoflook

Zorg ervoor dat de vis gaar is, gebakken of voorgekookt. Plaats alles in het pannetje met wat gehakte knoflook. Bedek het met een plak raclette kaas en laat deze smelten. Schuif het op een bord en breng het eventueel op smaak met kruiden naar keuze.

Omelet

Ei - champignons - paprika - ui - kaas

Bak de champignons, paprika en ui eventueel op de grillplaat. Doe de champignons, paprika en ui in een pannetje. Schenk daar een geklutst ei overheen. Draai de omelet met een kunststof spatel als de onderkant klaar. Plaats nu een plak kaas over de omelet en laat deze smelten. Schuif het op een bord en breng het eventueel op smaak met zout en peper.

Eet smakelijk!

7 | GOURMET RECEPTEN

De variatie van gourmet gerechten is groot en kunt u helemaal zelf bepalen.

Enkele ingrediënten die u kunt gebruiken zijn: biefstuk, kipfilet, slavink, speklapje, hamburger, lamskotelet, eend, kalfsoester, zalmfilet, tilapiafilet, pangafilet, garnalen, uien, champignons, paprika, tomaat, voorgekookte aardappelschijfjes, enz.

Serveer de gerechten met een ruime keuze aan sauzen, stokbrood en kruidenboter.

Cordon bleu

Kipfilet - ham - kaas - kruiden naar smaak

Maak een inkeping in de kipfilet en doe daar een plakje ham en een plakje kaas in. Maak de inkeping eventueel dicht met een cocktailprikker. Bak de cordon bleu aan beide zijden op de grillplaat. Serveer wanneer de kaas gesmolten is.

Mini- garnalenspiesjes

Cocktailprikkers - Gamba's - olijfolie - knoflook - chilisaus

Maak eerst de marinade. Hak een teentje knoflook fijn en doe hier een flinke scheut chilisaus bij. Voeg nu voldoende olijfolie toe zodat u een goede marinade heeft.
Doe aan elke cocktailprikker twee gamba's en leg dit op een bord. Schenk de marinade er overheen en laat het minimaal een uur marineren. Bak de spiesjes op de grillplaat totdat de gamba's roze zijn verkleurd.

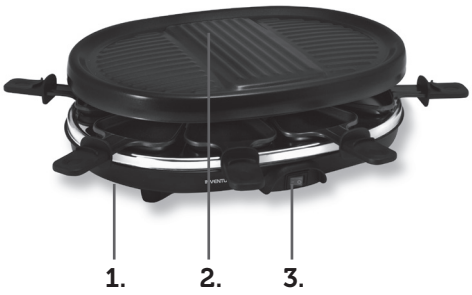
Vegetarisch allegaartje

Champignons - knoflook - paprika - ui - tomaat - aubergine - prei - room

Bak alle groenten op de grillplaat. Voeg kruiden toe naar uw eigen smaak en schenk er een beetje room over heen. Roer alles goed door elkaar. Zo krijgt u er gelijk een heerlijke saus bij. Serveer met een stukje stokbrood.

Eet smakelijk!

09GR801 instructions 0913.indd 6 13-09-13 15:24:43



1. Base
2. Grill plate
3. On/ off button with control light
4. Heating element
5. Pan with non-stick coating - 8 pieces
6. Plastic spatulas - 8 pieces (not shown)

1 | SAFETY INSTRUCTIONS

- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home.
- ⚠ **Attention! Avoid touching the metal parts, such as the grill plate, the pans and the heating element. They become hot during use.**
- Before use, place the grill plate on the appliance, over the heating element.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or seperate remote-control system.
- Before cleaning and storing allow the appliance and the grill plate to cool completely.
- Before plugging into a socket, check whether the voltage in your home corresponds with the voltage printed at the bottom of the appliance.
- Never let the power cord of the appliance hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in such a place where it could touch a heated oven or microwave. Do not allow this appliance to come in contact with curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.
- Always use the appliance on a secure, dry, level and heat resistant surface.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Always carry out regular checks of the power cord to ensure no damage is evident. Should there be any signs of damage to the power cord in the slightest degree, the entire appliance should be returned to the Customer Service Department.
- For your own safety, only use the accessories and spare parts from the manufacturer which are suitable for the appliance.
- Always return the appliance after a malfunction, or if it has been damaged in any manner to the Customer

09GR801 instructions 0913.indd 7 13-09-13 15:24:43

Service Department for examination, repair or adjustment as special purpose tools are required.

- Never unplug it from the socket by pulling the cable.
- Always ensure that your hands are dry before handling the plug or power cord.
- An electrical appliance is not a toy and should therefore always be placed outside of the reach of children. Children are not always able to understand potential risks. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- This appliance may be used by children over the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental skills or a lack of experience or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely, and are fully aware of the consequent risks of use.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless supervised.
- Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
- If an extension cord is used, compare the marked electrical rating of the extension cord with the electrical rating on the appliance. Make sure that it can not be pulled by children or tripped over unintentionally.
- Should you decide not to use the appliance anymore, make it inoperative by cutting the power cord after removing the plug from the socket. We also recommend making all potentially dangerous parts of the appliance harmless, particularly for children who might be tempted to play with them.
- Never use the appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be carried out by an approved Service Centre.
- Never immerse any part of the main body, power cord and plug into water or any other liquid to protect yourself against electrical hazards.
- When the appliance is used for other purposes than intended, or is when it is not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.

09GR801 instructions 0913.indd 8 13-09-13 15:24:43

2 | BEFORE FIRST USE

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Carefully unpack the appliance and the separate parts, such as the grill plate and the pans (8 pieces) and remove all the packaging material. Keep the material (plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any damage, possible from transportation.

Place the appliance on a heat resistant flat and stable surface.

Clean the base of the appliance with only a damp cloth and dry it with a dry cloth. Clean the grill plate and pans with soapy water. Rinse the parts and dry thoroughly.

Place the grill plate on the supports of the heating element.

Place the pans under the grill plate on the appliance. Lightly grease the grill plate and the pans with a bit of oil for the first use and remove the excess oil with a piece of kitchen towel.

3 | PREHEAT

Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with voltage printed on the appliance. Make sure no one can trip over the power cord or the extension cord.

Press the on/off button to switch the appliance on. The control light will light up.

Preheat the appliance during 10 minutes. After preheating the appliance is ready to use.

4 | GRILL & RACLETTE

Place the ingredients directly on to the grill plate or in one of the pans.

You can grill meat, fish etc. on the grill plate. This also goes for vegetables, champignons, bacon and such.

In the pans beneath the grill plate you can also grill a slice of raclette cheese or an other fast melting cheese. You can also prepare small pancakes or an omelette.

To ensure the non-stick coating of the grill plate and the pans is not damaged, always use the included plastic spatulas. Do not use forks or any other metal objects.

During the first use a small amount of smoke and an odeur may be noticeable. This will disappear after a short while. Avoid touching the hot surfaces during use.

First grill the meat on the grill plate before you place it in a pan. Season the dish with salt and pepper or other spices. Frozen food should always be properly thawed before it is grilled.

5 | CLEANING & MAINTENANCE

When you are finished cooking switch the appliance of by pressing the on/off button. Unplug the cord from the outlet. Allow to cool before cleaning or removing the grill plate or the pans.

Always remove the plug from the wall outlet before cleaning or storing the appliance. Always allow the appliance to cool fully before removing the grill plate and the pans.

Clean the base of the appliance with a damp cloth with some washing up liquid added.

The grill plate and the pans can be cleaned with soapy water. Never use any abrasives for cleaning the appliance or the separate parts.

Never immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid to protect against electrical hazards.

Metal utensils will damage the non-stick coating. Use only the included plastic spatulas. We advise to store the appliance in the original box.

09GR801 instructions 0913.indd 9 13-09-13 15:24:43

6 | RECIPES RACLETTE

Use about 200 grams of raclette cheese per person. Cut the cheese into slices of about 3 to 5 mm thickness and place a slice in a pan. Leave the cheese to melt during 5 minutes. As soon as the cheese is melted, slide it on a plate. You can also use an other fast melting cheese.

Several ingredients you can use for the raclette are: pineapple, grilled chicken, salami, cooked ham, tomatoes, zucchini, onions, sliced potatoes and such.
Place one or several ingredients in a pan and place a slice of cheese on top.

First grill the meat on the grill plate before you place it in a pan. Season the dish with salt and pepper or other spices.

Raclette with potatoes

Raclette cheese - precooked potatoes (sliced) - cooked bacon - cooked mushrooms - rosemary to taste

Cook the bacon and the mushrooms on the grill plate. Used precooked potatoes, sliced, and place it in a pan with the bacon and mushrooms. Cover it with a slice of cheese and let it melt. Slide it on a plate and season it to taste.

Raclette with fish

Raclette cheese - peeled shrimps - mussels - salmon fillet - garlic

Make sure the fish is ready, grilled or boiled. Place the fish in a pan with some chopped garlic. Cover it with a slice of raclette cheese and let it melt. Slide it on a plate and season it to taste.

Omelette

Egg - mushrooms - bell pepper - onion - cheese

Grill the mushrooms, bell pepper and onion on the grill plate. Place the ingredients in a pan. Pour a beaten egg over it. Turn the omelette round with a plastic spatula when one side is done. Place a slice of cheese over the omelette and let it melt. Slide it on a plate and season it to taste with salt and pepper.

Enjoy your meal!

7 | RECIPES GOURMET

The variation in gourmet dishes is big and is completely up to you.

Several ingredients you can use are: steak, chicken breast, bacon, hamburger, lambchop, duck, salmon, tilapia, panga, gamba's, onions, mushrooms, bell pepper, tomato, precooked pototo slices, etc.

Serve the dishes with a choice of sauces, bread and butter.

Cordon bleu

Chicken breast - ham - cheese - seasoning

Cut a pocket in a piece of chicken breast and put in a slice of ham and a slice of cheese. If necessary close the pocket with a skewer. Grill the cordon bleu on both sides on the grill plate. Serve when the chicken is done and the cheese is melted.

Mini-gamba skewers

Small skewers - gamba's - olive oil - garlic - chili sauce

First prepare the marinade. Chop a glove of garlic and add chili sauce to taste. Add enough olive oil to make a smooth marinade. Stick two gamba's on every skewer and place it on a plate. Pour the marinade over it and leave it for a hour. Grill the mini-skewers on the grill plate until the gamba's colour to pink.

Vegetarian mix

Mushrooms - garlic - bell pepper - onion - tomato - zucchini - leek - cream

Grill al the vegetables on the grill plate. Season it to taste and pour a bit of cream over it. Stir it well. This adds a delicious sauce to your vegetarian mix. Serve it with some bread.

Enjoy your meal!

09GR801 instructions 0913.indd 10 13-09-13 15:24:43

GARANTIE & SERVICE

- Uw garantietermijn bedraagt 24 maanden na aankoop van het product.
- De garantie is alleen van toepassing als de aankoopnota kan worden overlegd. Bewaar daarom uw aankoopnota zorgvuldig. De garantietermijn vangt aan op de aankoopdatum.
- De garantie geldt niet in geval van:
  - normale slijtage;
  - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
  - onvoldoende onderhoud;
  - het niet in acht nemen van bedienings- en onderhoudsvoorschriften;
  - ondeskundige montage of reparatie door uzelf of derden;
  - door de afnemer toegepaste niet originele onderdelen

zulks ter beoordeling van onze technische dienst.

- De garantie geldt niet voor:
  - normale verbruiksartikelen;
  - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjes

zulks ter beoordeling van onze technische dienst.

Stuur het apparaat, voorzien van kopie aankoopbon en klachtomschrijving, gefrankeerd terug aan het serviceadres van uw land:

Inventum Group BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
NEDERLAND
Website: www.inventum.eu

Indien de garantie is komen te vervallen of indien de garantietermijn is verstreken, dienen wij de kosten welke verbonden zijn aan een beoordeling en/of reparatie in rekening te brengen.

Op verzoek zullen wij u eerst een prijsopgave verstrekken alvorens tot reparatie over te gaan. Zonder dit verzoek om prijsopgave gaan wij ervan uit dat u, met het opsturen van uw apparaat, automatisch een opdracht tot reparatie heeft verstrekt.

Wij verlenen twee maanden garantie op de door onze servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet welke het directe gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, heeft de koper het recht op kosteloos herstel.

GUARANTEE & AFTER SALES SERVICE

- This product is guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase against mechanical and electrical defect.
- Guarantee can only be given if proof of purchase (e.g. till receipt) can be shown. Therefore keep it in a safe place. The guarantee period starts at date of purchase.
- Guarantee is not valid in case of:
  - normal wear;
  - damage through misuse use or when the instructions were not followed correctly;
  - lack of maintenance;
  - not following the operation- and safety instructions;
  - incompetent montage or repairs made by yourself or others;
  - using accessories and spare parts which are not suitable for the appliance;

for assessment by our technical department.

- The guarantee is not valid for:
  - normal wear;
  - (interchangeable) signal- and controllamps

for assessment by our technical department.

Send the appliance, including a copy proof of purchase and description of the complaint, stamped to:

Inventum Group BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
THE NETHERLANDS
Website: www.inventum.eu

When the guarantee is no longer valid or when the period of guarantee has passed, we will charge any costs that flow out of an assessment and/or repairing.

On request we will supply a statement before repairing. Without requesting a statement, we assume that you, by sending the appliance, automatically order to repair the appliance.

A guarantee period of two months is valid for repairs done by our technical department and the used spare parts, counting from the repairdate. When a malfunction occurs within this period which directly flows out of the repairs and the used spare parts, the consumer has the right of repairs without any costs.

09GR801 instructions 0913.indd 11 13-09-13 15:24:43

Inventum Group BV
Generatorstraat 17, 3903 LH , Veenendaal, Nederland
Tel.: 0900-INVENTUM of 0900-4683688 (€ 0,15 per minuut)
Mail: helpdesk@inventum.eu
Website: www.inventum.eu

09GR801/01.091113V
Wijzigingen en drukfouten voorbehouden / Modifications and printing errors reserved!